V-ZUG AG

Kombi-Dampfbackofen

Combair-Steam S

Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- ■ Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CS-S	768	55-600 / 55-762
CS-S	771	60-600 / 60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2009

Inhalt

Sicherheitshinweise **6**
Vor der ersten Inbetriebnahme 6
Bestimmungsgemässe Verwendung 7
Bei Kindern im Haushalt 8
Zum Gebrauch 8

Gerätebeschreibung **11**
Aufbau 11
Bedienungs- und Anzeigeelemente 12
Garraum 13
Zubehör 14

Bedienung **18**
Erste Inbetriebnahme 19
Beispiel 20
Wasserbehälter füllen 20
Betriebsart wählen 21
Betriebsart ändern 21
Garraumtemperatur wählen 22
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern 22
Ausschalten 23
Wasserbehälter leeren 24

Benutzereinstellungen **25**
Kindersicherung 27
Uhrzeitanzeige 28
Signalton 28
Beleuchtung 28
Wasserhärte 29
Temperatureinheit 29
Uhrzeitformat 29
Werkeinstellungen 29

Uhrfunktionen **30**
Uhrzeit einstellen und ändern 30
Timer 31
Einschaltdauer 32
Startaufschub 33

Betriebsarten **36**
Schnellaufheizen 42

Gargutsensor **43**
Kerntemperatur 44

Zartgaren **46**

Tipps und Tricks **49**
Energie sparen 53

Option **54**
Wärmeschublade 54

Pflege und Wartung **55**
Aussenreinigung 55
Gerätetür reinigen 56
Auflagegitter herausnehmen 57
Türdichtung ersetzen 57
Zubehör reinigen 57
Garraum reinigen 58
Entkalken 59
Glühlampe ersetzen 61

Störungen selbst beheben **62**
Was tun, wenn 62
Nach einem Stromunterbruch 68

Zubehör und Ersatzteile **69**

Technische Daten **72**

Entsorgung **73**

Notizen **74**

Stichwortverzeichnis **76**

Reparatur-Service **79**

Kurzanleitung **80**

Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall z. B. flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Geräte-/Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wie Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

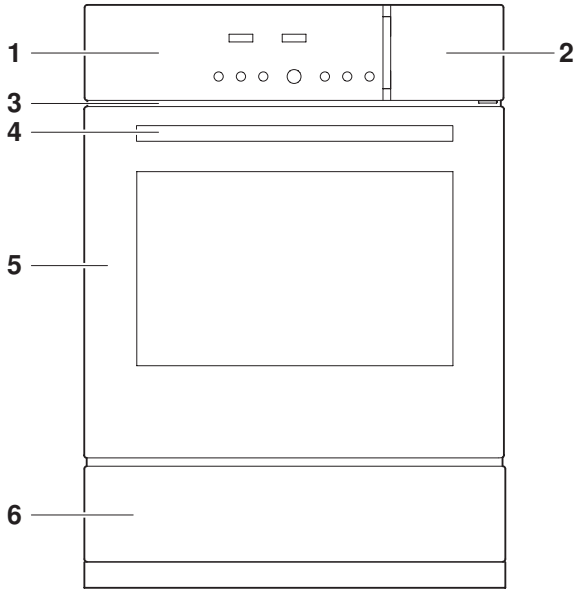
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Backformen, Garbehälter usw. nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, im Original-Kuchenblech und im gelochten Edelstahlblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Das Original-Kuchenblech nicht zum Dämpfen verwenden.
- Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter das gelochte Edelstahlblech oder den Gitterrost schieben.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Den Garraum austrocknen und die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

Gerätebeschreibung

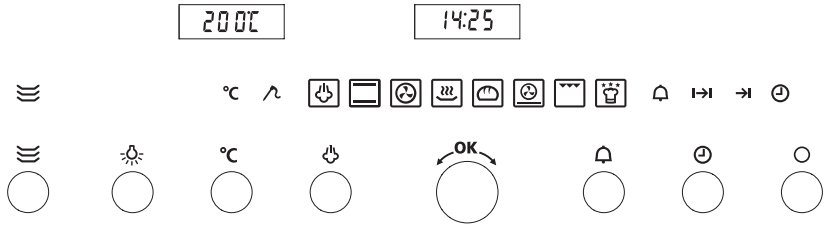
Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Tür vor Wasserbehälter (inkl. Hinweismeldungen)
3 Lüftungsöffnung
4 Türgriff
5 Gerätetür
6 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

	Wärmeschublade *	OK	Einstellknopf
	Beleuchtung		Timer
°C	Garraum-/Kerntemperatur		Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus

Anzeigen

200°C Temperatur

14:25 Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.

Symbole

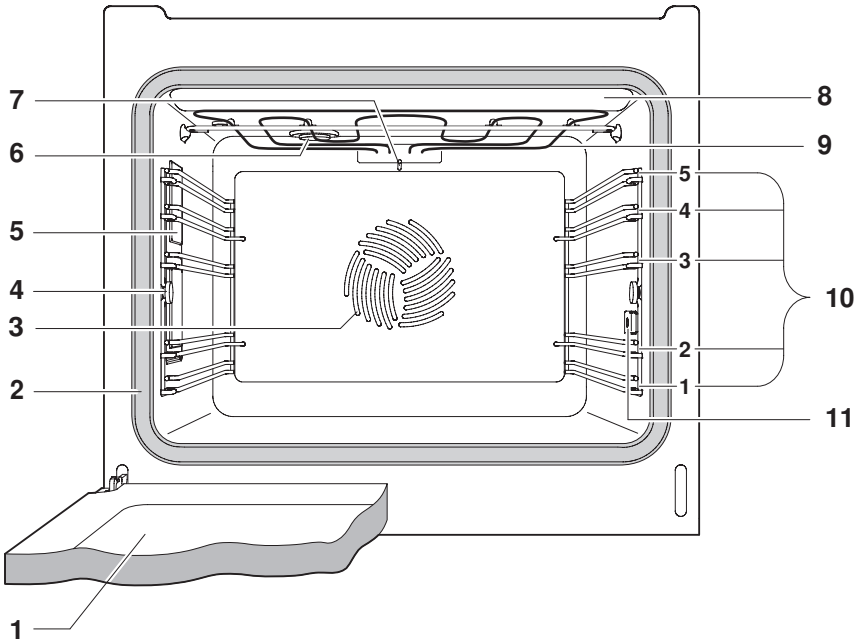
	Wärmeschublade *	I→I	Einschaltdauer
°C	Garraumtemperatur	→I	Ausschaltzeit
	Kerntemperatur		Uhrzeit
	Timer		

Betriebsarten

* modellabhängig

Garraum

Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.



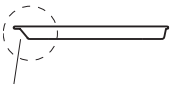
1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Heissluftgebläse
4 Rändelmutter
5 Beleuchtung
6 Garraumentlüftung
7 Garraumtemperaturfühler
8 Berührungsschutz Grill / Oberhitze
9 Grill / Oberhitze
10 Auflagen mit Beschriftung
11 Steckerbuchse für Gargutsensor

Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

Zubehör

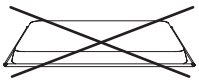
Edelstahlblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Es dient als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Edelstahlblech.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Edelstahlblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



1

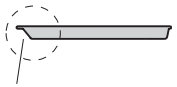
- Die «Schrägung» **1** des Edelstahlbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- Es ist für die Betriebsarten [⎕] und [⊛] nicht geeignet.



- Das Edelstahlblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Original-Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

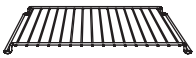


1

- Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- Es ist für die Betriebsarten [☝], [≋], [⌓] und [☝] + [⊛] nicht geeignet.

- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Zum Auskühlen von Gebäck

Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche
▶ den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

Edelstahlblech gelocht

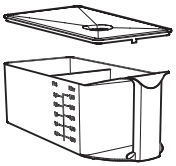
- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Als Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im gelochten Edelstahlblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Es ist für die Betriebsarten und nicht geeignet.

Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter das gelochte Edelstahlblech schieben.

Gargutsensor mit geradem Griff

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
  Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden.



Wasserbehälter mit Deckel

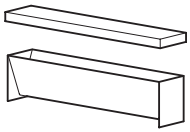
- Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Runde Kuchenbleche mit TopClean

- Backformen für Wähen und Quiches
- Sie sind für die Betriebsarten [⏻], [≋], [▭] und [⏻] + [✣] nicht geeignet.

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen



Terrinenformen mit Deckel

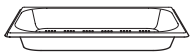
- Für die Zubereitung von Gemüse-, Fisch- und Fleischterrinen
- Für Glace, Parfait, Flan und andere Süssspeisen

Erhältlich in zwei verschiedenen Ausführungen

Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet usw.
- Zum Dämpfen und anschliessenden Warmhalten von Gerichten

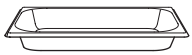
Erhältlich in drei verschiedenen Grössen



Garbehälter gelocht

- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch

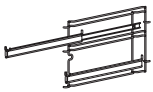
Erhältlich in zwei verschiedenen Höhen



Garbehälter ungelocht

- Zum Garen von Fleisch, Fisch, Sauerkraut, Reis, Hirse, Getreideprodukten, eingeweichten Hülsenfrüchten, Kichererbsen usw.

Erhältlich in drei verschiedenen Höhen



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Blechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
- ▶ Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.

Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Beispiel

Beim Backen und Garen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C	°C		Min.	
Brot		200–210	nein	2	40–50	

- ▶ Den geformten Brotteig auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.
- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen

Wasserbehälter nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen. Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- ▶ Den Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.

- Bei den Betriebsarten , , , und + muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten , , , , + , und kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Wenn Wasser nachgefüllt werden muss:

▶ Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Betriebsart wählen

▶ Betriebsart wählen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Die Symbole und °C blinken.

Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.

Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

▶ Taste ◯ antippen.
- Die eingestellte Betriebsart wird beendet.

▶ Durch Antippen der Taste neue Betriebsart wählen.

Garraumtemperatur wählen

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die gewünschte Temperatur einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Bei den Betriebsarten ▭, ⊛, ⊛, ▭, ≋ + ⊛ und ⏻ + ⊛ ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann kontrolliert oder geändert werden.

▶ Taste °C antippen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
- Das Symbol °C blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Symbole °C und erlöschen.
- Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende ein Dampfabbau stattfinden.
- Während des Dampfabbaus wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.
- Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.

Gargut entnehmen

Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Das Brot ist fertig gebacken, wenn beim Klopfen auf die Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

▶ Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.

▶ Zum Auskühlen auf den Gitterrost legen.

▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Wasserbehälter leeren

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.
Verbrühungsgefahr!

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

▶ Nach dem Zurückpumpen des Wassers den Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.

Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur von 80 °C unterschritten hat.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

Benutzereinstellungen

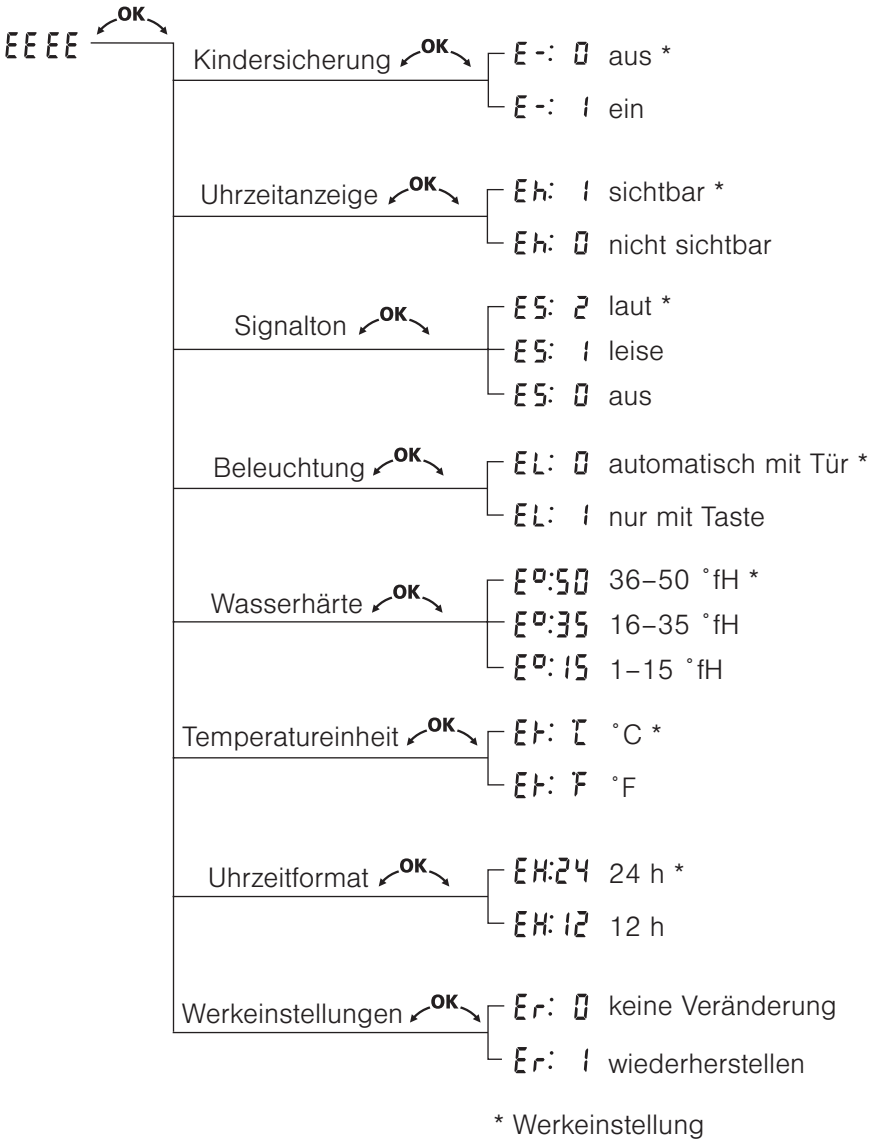
Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Einstellknopf OK 5 Sekunden gedrückt halten.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Einstellung wählen und durch Drücken bestätigen.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen

▶ Einstellknopf OK 5 Sekunden gedrückt halten.



* Werkeinstellung

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Beim Versuch eine Betriebsart zu wählen
– ertönt ein doppelter Signalton
– das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung und
– in der Digitalanzeige steht - - - -.

Kindersicherung ein-/ausschalten

▶ Den Einstellknopf OK 5 Sekunden gedrückt halten.
  – In der Digitalanzeige steht EEEE.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Digitalanzeige steht E-: 0 für Kindersicherung aus.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Digitalanzeige blinkt E-: 0.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK wechselt die Digitalanzeige auf E-: 1 für Kindersicherung ein.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▶ Gleichzeitig auf den Einstellknopf OK drücken und eine Betriebsart wählen.
  – Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  – 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten ☼ / 🔔 und 🕘 können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit auf jeden Fall sichtbar.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke
■ aus	Signalton ist ausgeschaltet

Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste -☼- ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste -☼- ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
■ weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11
■ mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
■ hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35

Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen °C und °F ausgewählt werden.

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m. / p. m.) aktiv.

Werkeinstellungen

Wenn eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:
- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

- Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
- Ist das Uhrzeitformat 24H: 12 gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

► Taste ◷ antippen.
  – In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

► Taste ◷ antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  – In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
  - Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9 '50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0 '00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
- In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 🔔 2× antippen.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
– Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste ◴ antippen.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
– Das Symbol I→I blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h59 – einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ◴ antippen.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
– Das Symbol I→I blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- Das Symbol |→| blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

► Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
– Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den 'Einstelltipps'. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

► Das Gericht in den Garraum stellen.

► Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

▶ Taste ⏲ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

▶ Taste ⏲ erneut antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →| blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol →| leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart [⊛] und 180 °C.
▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ◴ 1× antippen.
– Die Einschaltdauer ist für 3 Sekunden sichtbar.

▶ Taste ◴ 2× antippen.
– Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
– schaltet das Gerät automatisch aus
– ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton
– blinkt in der rechten Digitalanzeige 0 '00
– blinkt das Symbol |→|
– bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
– Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

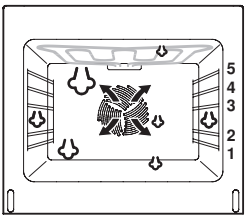
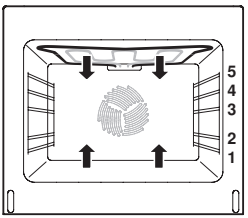
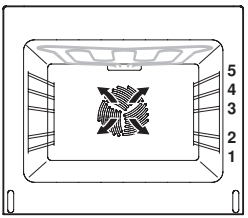
Betriebsarten

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

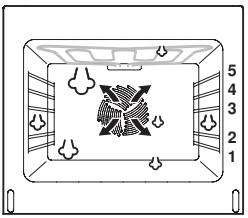
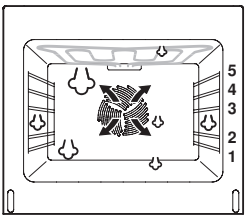
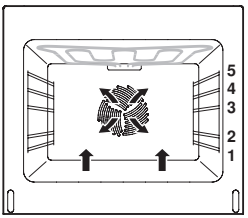
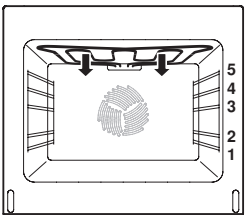
► Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Dämpfen		30–100 °C	100 °C	1–5
Ober-/Unterhitze		30–230 °C	200 °C	2
Heissluft		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

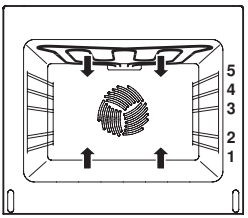
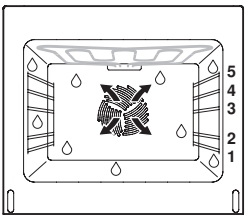
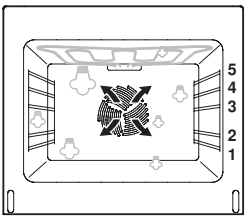
- ► Formen auf den Gitterrost stellen.
- ► Die «Schrägung» des Edelstahlbleches und Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung	
Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Eierspeisen. Pochieren von Fleisch, Geflügel und Fisch. Entsaften von Früchten und Beeren. Zur Herstellung von Joghurt und zum Sterilisieren. Das Edelstahlblech unter das gelochte Edelstahlblech schieben.	Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird beim Dämpfen erhitzt bzw. gegart.	
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.	
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf zwei Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ▭.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.	

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Regenerieren		100–150 °C	120 °C	1–5
Profi-Backen		100–230 °C	210 °C	2 2 + 4
PizzaPlus		30–230 °C	200 °C	2
Grill		30–230 °C	230 °C	4 oder 5

Anwendung	Beheizung	
Aufwärmen von vorgekochten Speisen, Tiefkühlprodukten, Halb- bzw. Fertiggerichten. Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig.	Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.	
Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch und tiefgefroren) auf einer oder zwei Auflagen. Das Backgut in den kalten Garraum schieben.	Der Garraum wird durch eine Dampfphase und einer automatisch folgenden Heissluftphase aufgeheizt.	
Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.	
Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben.	Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.	

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Zartgaren		Kerntemperatur 50–90 °C Dauer 2 Std. 30 Min. bis 4 Std. 30 Min.	Kerntemperatur 70 °C Dauer 3 Std. 30 Min.	2
Heissluft feucht		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4
Heissluft + Beschwaden		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

Anwendung	Beheizung	
Hochwertige Fleischstücke in gewünschter Dauer perfekt zartgaren.	Patentiertes Verfahren	
Für Gratin, Auflauf, Hefegebäck und Brot auf einer oder zwei Auflagen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.	
Für Gratin, Auflauf, Fleisch, Tiefkühlprodukte, Marroni, Blätterteig- und Hefegebäck, Brot und Convenienceprodukte auf einer oder zwei Auflagen. Dampfzufuhr durch Drücken auf ⏻ ein-/ausschalten. Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol ⏻.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Dampfzufuhr kann die Energieübertragung auf das Gargut verbessern. Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.	

Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten / / und + möglich.

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Einstellknopf OK 2 Sekunden gedrückt halten.
- Es ertönt ein einfacher Signalton.
- In der linken Digitalanzeige blinkt .

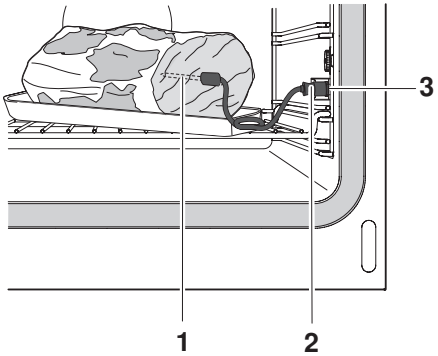
Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Gargutsensor

Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gargutsensor platzieren

► Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



- Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
- Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.

► Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

► Den Stecker **2** immer sauber halten.

► Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Taste °C 1× antippen.
- In der Digitalanzeige steht - -°C.
- Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.

Wenn nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - -°C wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht - -°C.

Kontrollieren / ändern

▶ Taste °C 2× antippen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
- Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Kerntemperatur geändert werden.

Garende

– Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
– In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
– Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Zartgaren

Allgemeine Hinweise

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem angebratene Fleischstücke auf schonende Art, bei niedrigen Temperaturen, mit dem Programm «Zartgaren» zubereitet werden. Der grosse Vorteil ist das genau wählbare Garende unabhängig von Gewicht und Dicke der Fleischstücke. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor laufend ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur automatisch nach dem optimalen Verlauf geregelt, sodass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt eine wichtige Rolle. Daher muss der Gargutsensor sorgfältig platziert werden.

Für das Zartgaren sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht des Fleisches sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis nicht dünner als 4 cm sein. Fleischstücke mit mehr Bindegewebe und Fett eignen sich weniger zum Zartgaren.

Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

- ► Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.
- ► Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ► Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen, da diese Bestandteile leicht anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.

► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Vorbereiten

- ▶ In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.
- ▶ Das Fleisch muss rundherum kurz scharf angebraten werden. Die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten.
- ▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.
- ▶ Den Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
- ▶ Den Gitterrost in Auflage **2** schieben und die Form darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot saignant» gezeigt.

- ▶ Taste 8× antippen.
  - – Die Symbole / und I→I leuchten.
  - – In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von 70°C.
  - – In der rechten Digitalanzeige steht 3h:30 für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.

Wenn die voreingestellte Kerntemperatur geändert werden soll

► Taste °C antippen.
  – In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur 70°C.
  – Das Symbol blinkt.

► Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur auf 63°C ändern.

Wenn die voreingestellte Dauer geändert werden soll

► Taste antippen.
  – In der rechten Digitalanzeige blinkt 3h:30.
  – Das Symbol |→| blinkt.

► Durch Drehen am Einstellknopf OK die Einschaltdauer ändern.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Zartgaren startet.
  – In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
  – In der rechten Digitalanzeige steht die aktuelle Einschaltdauer.
  – Die Symbole / und |→| leuchten.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Versehentliches Unterbrechen

► Wird die Taste angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  – In der linken Digitalanzeige blinkt H 6.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

► Taste 2× antippen.

Tipps und Tricks

Dämpfen

- Beim Dämpfen können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z. B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.
- Getreide z. B. Reis oder Hirse und Hülsenfrüchte z. B. Linsen können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1½ dl (Salzwasser, Bouillon usw.)
Risotto	100 g	2½ dl (Wasser, evtl. Wein)
Maisgriess (Polenta)	100 g	3 dl (Wasser-/Milchgemisch)
Griess	100 g	2–3 dl
Linsen	100 g	2–3 dl
Ebly	100 g	1–1½ dl
Hirse	100 g	1½–2 dl
Kichererbsen eingeweicht	100 g	½–1 dl

- Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter das gelochte Edelstahlblech und den Gitterrost schieben.
- Serviergeschirr direkt auf dem Edelstahlblech oder dem Gitterrost in den Garraum schieben.
- Es empfiehlt sich, das Gemüse erst nach dem Dämpfen zu würzen.

Feuchtwarme Tücher

Feuchtwarme Tücher verwendet man zum angenehmen Reinigen der Hände nach dem Essen.

- ▶ Saubere, feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf das gelochte Edelstahlblech legen.
- ▶ Folgende Einstellung wählen:

	°C			Min.	
	80	nein	2	ca. 5	

Heissluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
■ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verkürzen.
■ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und die Dauer verlängern.

Profi-Backen

- Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen, meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschliessend auf dem mit Backpapier belegten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und mit backen.
- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Heissluft + Beschwaden +

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.
Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr ausschalten.
– Das Symbol erlischt.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr einschalten.
– Das Symbol leuchtet.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , , , + und + überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Blech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Blech mit hellerem Gebäck nachbacken.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Energie sparen

- Die Betriebsart + benötigt vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsart .
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- So kurz wie nötig vorheizen.
- Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Option

Wärmeschublade

Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

► Durch Antippen der Taste die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.

Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

► Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

Pflege und Wartung

Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

Aussenreinigung

- Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

▶ Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

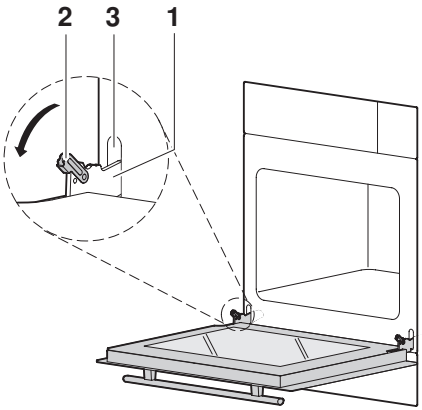
▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

Gerätetür reinigen

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

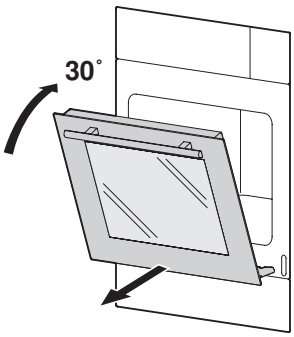
Gerätetür entfernen

Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 9 kg. Verletzungsgefahr!



▶ Gerätetür ganz öffnen.

▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).

▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.

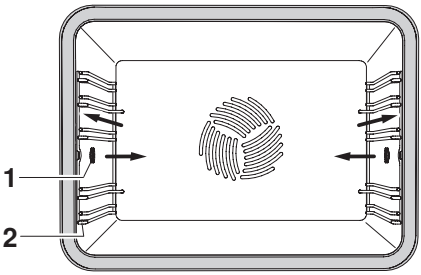
Gerätetür einsetzen

▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.

▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- ▶ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

- ▶ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Zubehör reinigen

Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Das Edelstahlblech, das gelochte Edelstahlblech, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- Wenn das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Garraum reinigen

Temperaturfühler beim Reinigen nicht verbiegen.

- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.
- Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernt bzw. abgetrocknet werden.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart [Dampfgaren] und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

Im Garraum können sich mit zunehmender Benutzungsdauer schimmernde Regenbogenfarben bilden oder die Oberfläche kann leicht matt werden. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Diese Veränderungen lassen sich mit geeigneten Reinigungsmitteln entfernen. Es eignen sich alle Chromstahlreinigungsmittel, die im Handel erhältlich sind, welche nicht scheuern.

► Den Garraum mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Anschliessend mit Wasser gut nachspülen und trocken.

Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Digitalanzeige blinkt H 10.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4 × 30 Minuten Dämpfen pro Woche muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
■ weich	18 Monaten
■ mittel	9 Monaten
■ hart	6 Monaten

Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen. Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer

Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten Spezial-Entkalker, welcher in der Drogerie zu kaufen ist. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Wenn ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken durchführen

Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Das Entkalken muss bei geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Verbrennungsgefahr! Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

► Tasten ⏻ und 🕘 gleichzeitig drücken.
  – In der Digitalanzeige blinkt CAPr.
  – Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige H 5.

► Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen.

► Wasserbehälter in das dafür vorgesehene Fach schieben.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Digitalanzeige blinkt CA 1.
  - – Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkungsphase.
  - – Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige H 2.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  - – In der Digitalanzeige steht CA 2.
  - – Das Gerät befindet sich in der Spülphase.
  - – Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige H 2.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  - – In der Digitalanzeige bleibt CA 2 stehen bzw. steht CA 3.

Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.

- – In der Digitalanzeige steht CA 2 bzw. CA 3.

- ▶ Wenn in der Digitalanzeige End steht, Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
  - – Die Meldung End erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.
- ▶ Wenn sich am Garraumboden etwas Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.

Wenn nach dem Entkalken die Betriebsarten , , und + benutzt werden, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garende etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die FN-Nummer und die komplette Störungsmeldung z. B. F xx / E xx.

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

… die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Glühlampe ist defekt.	▶ Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	► Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt.
■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	► Die Garraumtemperatur reduzieren.

… während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Sie müssen nichts unternehmen. Diese Geräusche sind normal.

… am Garende längere Zeit kein Wasser zurückgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschritten hat.	Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gefüllt. Dadurch wird das Wasser im Dampferzeuger abgekühlt. Ist nicht genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das Abkühlen abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Das Gerät kann trotzdem genutzt werden.

... H 1 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	▶ Wasserbehälter einsetzen.

... H 2 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.
■ Beim Entkalken.	▶ Wasserwechsel nötig.

... H 3 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Gerätetür ist offen.	▶ Schliessen Sie die Gerätetür.

... H 4 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Gargutsensor ist nicht eingesteckt.	▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

... H 5 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Entkalken wurde gewählt, jedoch nicht gestartet.	► Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen und diesen in das dafür vorgesehene Fach schieben. ► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

... H 6 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Zartgaren ist unterbrochen.	► Zum Weiterfahren durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen. ► Zum Abbrechen Taste ◯ antippen.

... H 10 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	► Das Entkalken starten.

... H 11 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
■ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Wenn die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Service anrufen.

... F xx im Wechsel mit E xx blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... U xx im Wechsel mit E xx blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung.	► Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ► Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ► Stromversorgung wieder einschalten. ► Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ► Stromversorgung unterbrechen. ► Service anrufen.

... CAxx steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer «CA»-Meldung führen. ■ Sie treten während des Entkalkens auf.	Bei Anzeige CA 1 befindet sich das Gerät in der Entkalkungsphase. Bei Anzeige CA 2 oder CA 3 befindet sich das Gerät in einer Spülphase.

... CA - steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Während des Entkalkens wurde die Taste ○ gedrückt.	Das Gerät wechselt automatisch nach einer kurzen Dauer in die Spülphasen. ► Bei Anzeige H 2 Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. – Die Spülphase wird automatisch fortgesetzt.

Das Entkalken ist in diesem Fall nicht korrekt abgelaufen und muss erneut vollständig durchgeführt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ⏲.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

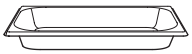
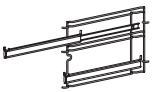
► Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Uhrzeit bestätigt.

- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während dem «Zartgaren», wird dieses Programm abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

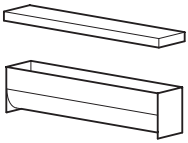
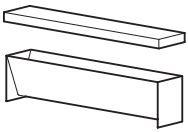
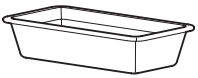
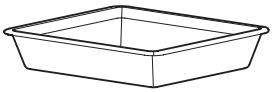
Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Edelstahlblech *		370 × 25 × 429,5
Edelstahlblech gelocht *		370 × 25 × 429,5
Gitterrost *		370 × 25 × 429,5
Original-Kuchenblech *		370 × 25 × 429,5
Edelstahlblech, ⅓ GN		325 × 20 × 177
Garbehälter ungelocht, ⅓ GN		325 × 40 × 177
Garbehälter gelocht, ⅓ GN		325 × 40 × 177
Rollauszug		
Runde Kuchenbleche mit TopClean ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm		

* Im Lieferumfang enthalten

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Terrinenform halbrund mit Deckel		60 × 60 × 300
Terrinenform dreieckig mit Deckel		55 × 55 × 300
Porzellanform, ⅓ GN		325 × 60 × 177
Porzellanform, ½ GN		325 × 60 × 265
Porzellanform, ⅔ GN		325 × 60 × 354

Rezeptbuch *

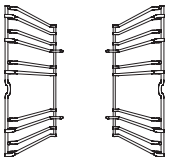
Einstelltipps *

Die Abmessungen entsprechen der Gastronorm ⅓ GN, ½ GN bzw. ⅔ GN.

* Im Lieferumfang enthalten

Ersatzteile

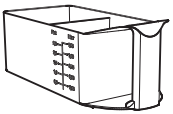
Auflagegitter links / rechts



Rändelmutter

Deckel zu Wasserbehälter

Wasserbehälter



Gargutsensor mit
geradem Griff

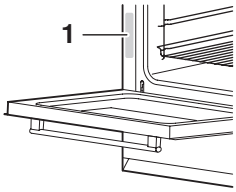
Technische Daten

Aussenabmessungen

▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

▶ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350 / EN 50304 wird mit den Betriebsarten [⧈] + [⧈] und [⧈] bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 60350 / EN 50304 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 79
Anzeigeelemente 12
Anzeigen 12
Aufbau 11
Auflagegitter 57
Auflagen 13
Ausschalten 23
Ausschaltzeit 33
Aussenabmessungen 72
Aussenreinigung 55

B

Bedienung 18
Bedienungselemente 12
Beispiel Brot 20
Beleuchtung 13, 26, 28
Benutzereinstellungen 25
Berührungsschutz 13
Beschickungsmenge 72
Bestellungen 79
Betriebsarten 36
  Ändern 21
  Wählen 21
Betriebsstörungen 79
Bräunungsunterschied 52

C

C-Meldungen 67

D

Dämpfen 36, 49
Dampfzufuhr ein-/ausschalten .. 51
Deinstallation 73

E

Edelstahlblech 14
Edelstahlblech gelocht 15
Einschaltdauer 32
Elektrischer Anschluss 72
Energie sparen 53
Entkalken 59
  Durchführen 60
Entkalkungsmittel 60
Entsorgung 73
Ersatzteile 71
  Bestellen 79
Erste Inbetriebnahme 19

F

F-/E-Meldungen 66
Feuchtwarme Tücher 50

G

Garbehälter 17
Gargut entnehmen 23
Gargutsensor 16, 43
  Platzieren 43
Garraum
  Entlüftung 13
  Reinigen 58
  Temperaturmessung 72
Garraumtemperatur
  Kontrollieren / Ändern 22
  Wählen 22
Gerätebeschreibung 11
Geräteschublade 11
  Reinigen 55
Gerätetür 13
  Entfernen 56
Gitterrost 15
Glühlampe ersetzen 61
Grill 13, 38

H
Heissluft 36, 50
Heissluft + Beschwaden 40, 51
Heissluft feucht 40
Heissluftgebläse 13
Hinweismeldungen 11
H-Meldungen 64

I
Inbetriebnahme 6

K
Kerntemperatur 44
Kinder im Haushalt 8
Kindersicherung 26, 27
Kuchenblech rund 16
Kurzanleitung 80

M
Modell-Nr. 2

N
Nachfüllen von Wasser 21

O
Ober-/Unterhitze 36
Oberhitze 13
Option 54
Original-Kuchenblech 14

P
Pflege 55
PizzaPlus 38
Porzellanformen 17
Profi-Backen 38, 51
Prüfinstitute 72

R
Rändelmutter 13
Regenerieren 38, 50
Reinigung 55
Reparatur-Service 79
Rollauszug 17

S
Schnellaufheizen 42
Service-Center 79
Servicevertrag 79
Sicherheit 73
Sicherheitshinweise
Bei Kindern im Haushalt 8
Bestimmungsgemässe Verwendung 7
Vor der ersten Inbetriebnahme 6
Zum Gebrauch 8
Signalton 26, 28
Standby 72
Startaufschub 33
Steckerbuchse 13
Störungen selbst beheben 62
Stromunterbruch 68
Symbole 2, 12

T
Tasten 12
Technische Daten 72
Temperatureinheit 26, 29
Temperaturfühler 13
Terrinenformen 17
Timer 31
Tipps und Tricks 49
Türdichtung 13
Ersetzen 57
Typ 2
Typenschild 72

U
U-/E-Meldungen 67
Uhrfunktionen 30
Uhrzeit einstellen..... 30
Uhrzeitanzeige..... 26, 28
Uhrzeitformat 26, 29

V
Verpackung..... 73
Vor der ersten Inbetriebnahme... 6
Vorheizen 53

W
Wärmeschublade 11, 54
Reinigen 55
Wartung..... 55
Wasser nachfüllen..... 21
Wasserbehälter..... 16
Füllen 20
Leeren..... 24
Wasserhärte 26, 29
Werkeinstellungen..... 26, 29

Z
Zartgaren 40, 46
Auswählen und starten..... 47
Vorbereiten 47
Zeit einstellen..... 30
Zubehör..... 14, 69
Bestellen..... 79
Reinigen 57

Reparatur-Service

Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

▶ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste ◴ antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste ◴ erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste ☝ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste ◯ antippen.

Timer einstellen

- ▶ Taste 🔔 antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J768.010-0